



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ SOĞAN

- 1 adet turp
- 1 adet kıvırcık salata
- 1 adet marul
- 2 adet domates
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 5 sap taze soğan
- 1 limon
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 sivri biber
- Tuz
- Karabiber, kırmızı pul biber

Patatesi ve bezelyeleri 25 dakika kadar haşlayın. Bu arada soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp çok az tuzla ovun. Üzerine baharatları da ekleyip karıştırın. Yıkamış ve irice doğranmış yeşillikleri de üzerine ekleyin. Haşlanmış patatesleri küp şeklinde doğrayıp soğumaya bırakın. Üzerine hazırladığınız soğanları, bezelyeleri, ince doğranmış taze soğanı ve maydanozu ekleyip karıştırın. Limon suyu ve zeytinyağını da ilave ederek servis tabağına aktarın. Üzerine dilimlenmiş turpu yerleştirin.

